



Klassisches Erbsen-Risotto



45 Min.



leicht



4 Portionen



ohne Nüsse



Vegetarisch

Schritt 1

Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und fein würfeln.

Schritt 2

Olivenöl und Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei schwacher Hitze glasig dünsten. Risottoreis dazugeben und kurz mit anschwitzen. Danach mit Weißwein ablöschen und alles unter Rühren erhitzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach mit heißem Gemüsefond aufgießen. Dabei ab und zu umrühren. Nächste Portion Fond erst zugeießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Je nach Sorte gart der Reis in 30-35 Minuten.

Schritt 3

Inzwischen den Parmesan grob raspeln. Das Basilikum waschen und die Blätter von den Stielen zupfen.

Schritt 4

Während den letzten 5 Minuten der Garzeit Tiefkühlerbsen und in Scheiben geschnittenen Spargel im Risotto mitköcheln lassen. Zum Schluss den Parmesan bis auf 1 EL unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum untermengen. Risotto mit restlichem Käse bestreut anrichten.

Zutaten

- ♥ 2 Zehe Knoblauch
- ♥ 1 Stück Zwiebel
- ♥ 2 Esslöffel Olivenöl
- ♥ 2 Esslöffel Butter
- ♥ 250 g Risottoreis
- ♥ 250 ml trockener Weißwein
- ♥ 500 ml heiße Gemüsefond
- ♥ 75 g Parmesan
- ♥ 5 Stängel Basilikum
- ♥ 300 g TK-Erbsen
- ♥ 4 Stängel grüner Spargel
- ♥ Salz, Pfeffer



ADEG Kochtipp

Aus Resten von Gemüse oder Fleisch lassen sich mit Reis, Quinoa, Bulgur oder Couscous im Handumdrehen herrliche Gerichte zaubern.